

Speisekarte

	Vorspeise	Hauptgang
Gemischter Blattsalat mit Röstzwiebeln und gerösteten Kernen an Balsamico Dressing <i>Mixed green salad with roasted onions and roasted kernels and balsamic dressing</i>	10.50	
Suppe des Tages <i>Soup of the day</i>	12.50	
Weisse Spargelcremesuppe <i>White asparagus cream soup</i>	13.50	
Ziegenkäsemousse auf knusprigem Baguette, mit Walnüssen und Randen-Balsamico Sorbet <i>Goat cheese mousse with crunchy baguette, walnuts and beetroot balsamic sorbet</i>	14.00	24.00
Gebratene Gnocchi aus Basler Produktion mit Artischocken, getrockneten Tomaten, Spinat und Parmesanspänen <i>Fried Gnocchi from Bale Production with artichokes, dried tomatoes, spinach and parmesan</i>	17.00	27.00
Gerollte Maistortillas mit Kräuterfrischkäse, geräuchertem Lachs, Guacamole und Nachos <i>Rolled corn tortillas with herb fresh cheese, smoked salmon, Guacamole and Nachos</i>	14.50	26.00
Weisse Spargeln mit gedämpften neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise <i>White asparagus with steamed</i>	26.00	38.00
<i>new potatoes and Sauce Hollandaise</i>	30.00	46.00
mit Parmaschinken <i>with parma ham</i>		
Flammkuchen mit grünem Spargel, roten Zwiebeln und Rucola <i>Tarte flambee with green asparagus, red onions and rocket salad</i>	12.00	19.00
mit Parmaschinken <i>with Parma ham</i>	16,00	29.00
mit geräuchertem Lachs <i>with smoked salmon</i>	15.00	28.00

	Vorspeise	Hauptgang
Rindstartar vom regionalen Freilandrind mit Toast und Butter Beef tartar from the local countryside beef with toast and butter	19.50	34.50
mit Pommes frites with French fries	6.00	
Rindscarpaccio vom Schweizer Weiderind mit Rucola und gehobelter Belperknolle Beef Carpaccio from the Swiss willow beef, served with rocket salad and sliced Belper Knolle (Swiss cheese)	19.00	
Riesengrillen mit frischen Tagliolini und hausgemachter Bärlauchpesto mit Haselnuss King prawns with fresh Tagliolini and homemade wild garlic pesto with hazelnut		35.00
Marinierte Seeteufel Médailles mit Ingwer und Limette, Sauce Hollandaise, gebratene neue Kartoffeln und grünen Spargeln Marinated monk fish medallions with ginger and lime, Sauce Hollandaise, fried new potatoes and green asparagus		41.00
Rinds Tournedos an Bärlauchjus Kartoffelwaffeln und Frühlings Gemüsepfanne Beef Tournedos with wild garlic jus potato waffles and spring vegetables pan		44.00
Kalbsmedaillon vom Baselbieter Milchkalb, Morchelrahmsauce, frische Tagliolini und Gemüse Veal medallion of the local dairy veal, morrel cream sauce, fresh Tagliolini and vegetables		48.00
Niedergegarte Ribs vom Baselbieter Milchkalb - Carré, mit Kalbsjus, neue Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse Lower cooked ribs from carré of local dairy, served with veal jus, fried new potatoes and spring vegetable		40.00
Gebratene Entenbrust an Kalbsjus mit marinierten Zwetschgen auf sautierter Gnocchi-Pfanne mit weissen und grünen Spargeln Fried duck breast served with veal jus with marinated plums, sautéed Gnocchi pan and white and green asparagus		38.00

Wir beziehen unser Fleisch bei Jenzer Fleisch + Feinkost AG.
We get our meat at Jenzer Beef and Finefood AG.

